

OFFRE D'EMPLOI APPRENTI  
CUISNIER POUR LA RESIDENCE « SAINT CHRISTOPHE »

#### DESCRIPTION DE LA STRUCTURE D'ACCUEIL

La Commune de Mauges-sur-Loire gère actuellement 3 établissements pour personnes âgées autonomes :

- La Résidence autonomie Bon Accueil sur la commune déléguée de La Pommeraye
- La maison d'accueil Les Brains sur la commune déléguée du Mesnil en Vallée
- La résidence St Christophe sur la commune déléguée de La Chapelle Saint Florent

La commune recrute un/une apprenti cuisinier(ère) pour la résidence « Saint Christophe », située à La Chapelle-St-Florent. Cette structure confectionne des repas pour les enfants de La Chapelle-St-Florent (environ 100 repas / jour), de Botz (environ 55 repas / jour) dans le cadre d'un agrément de cuisine de production locale, pour les personnes âgées de la résidence (environ 30 repas midi et une quinzaine de plateaux pour le soir), pour les personnes âgées au domicile.

La résidence est composée d'une équipe de : 1 responsable, 3 agents de service hôtelier, 2 cuisiniers, 1 animateur.

#### DÉFINITION DU POSTE

Mission, cadre et contexte du poste

Placé/e sous l'autorité hiérarchique de la responsable de la résidence St Christophe et sous l'autorité fonctionnelle du chef de cuisine, l'apprenti travaille au sein de la résidence. Il/elle est chargé/e d'assister le chef cuisinier et la cuisinière dans la confection et la présentation des plats, d'assurer l'entretien de la cuisine et des matériels utilisés, de réceptionner et stocker les denrées et d'assister le cuisinier dans la gestion courante.

#### **Activités principales**

- Participer à la production des repas :
  - Cuisiner et préparer les plats dans le respect des règles de l'art culinaire, en intégrant des produits de proximité, et en mettant en œuvre les techniques culinaires dans le respect des bonnes pratiques.
  - Réceptionner et vérifier les livraisons
- Participer à la démarche qualité :
  - Appliquer les procédures
  - Respecter les procédures mises en place dans le cadre de la méthode HACCP
  - Échanger avec les convives sur la qualité des repas
- Entretien des locaux et du matériel :
  - Appliquer les procédures d'entretien précisées dans le plan de nettoyage et de désinfection
- Participer à la vie des établissements et du service :
  - Participer à l'élaboration du projet d'établissement, aux réunions
  - Participer aux projets transversaux menés sur l'établissement

#### **Profil du candidat**

- Préparation d'un CAP cuisine ou restauration collective
- Avoir entre 16 ans et 30 ans

OFFRE D'EMPLOI APPRENTI  
CUISNIER POUR LA RESIDENCE « SAINT CHRISTOPHE »

L'apprenti/e est en relation avec l'ensemble des agents du service de restauration, des agents de l'établissement. Il/elle pourra être en contact avec les enfants, les personnes âgées de la résidence et du domicile ainsi que l'ADMR qui s'occupe d'emmener les repas auprès des personnes âgées ne pouvant se déplacer.

**Savoir et savoir-faire :**

Être ponctuel et assidu,  
Être organisé et méthodique,  
Être capable de s'adapter aux changements de rythme dans le travail quotidien, polyvalence,  
Être rigoureux (notamment dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire),  
Goût du travail en équipe,  
Être discret, respecter la confidentialité  
Être curieux

Horaires : réguliers (en alternance avec temps scolaire selon calendrier),  
Activités et consignes de travail définies, suivies et évaluées par le chef de cuisine.

**Salaire et avantages :**

Rémunération liée à l'âge et au niveau de diplôme préparé

**Les candidatures sont à adresser à :**

ressourceshumaines@mauges-sur-loire.fr